

# 秋田ディエックスだより

Vol. 33  
令和元年 7月号

いつもお世話になっております。秋田ディエックス㈱です。  
梅雨を感じない暑い日が続いています。  
皆さん、熱中症に気を付けて過ごしましょう！



秋田ディエックス株式会社  
TEL018-862-6808  
FAX018-824-4411

## 旬の話題

カラーバージョンでございます。  
担当営業員までお気軽にお声をお掛けください。



## 土用の丑の日 今年は7月27日です！

そもそも土用の丑の日の意味を皆さんはご存知ですか？

「土用」は立夏・立秋・立冬・立春直前の約18日間の「期間」を示す言葉だそうです。

そして、昔の暦では日にちを十二支(子・丑・寅・卯…)で数えていました。

つまり「土用の丑の日」とは、土用の期間におとずれる丑の日の事を指しているそうです。

土用の丑の日は季節の変わり目にあたる為に体調を崩しやすいので、

ビタミンAやビタミンB群など、疲労回復や食欲増進に効果的な成分が多く含まれているうなぎは、夏バテ防止にピッタリの食材です。

今年の夏も猛暑が予想されます。

ちょっと奮発して暑い夏に負けなからだを作しましょう！



## 豆知識

★関東と関西では調理法が違う！?

鰻料理は、関東と関西で調理法が異なります。

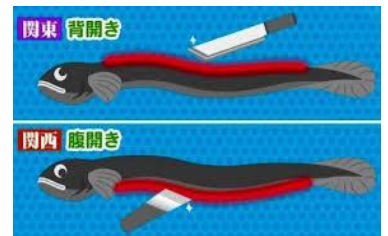
まずさばく際、“関東は背開き”、“関西は腹開き”です。

一説には関東は武士の文化が強く切腹を嫌ったこと、

関西は商人の文化が強く腹を割って話すのが好まれたと言われています。

そして関東では一度焼いて、蒸した後にタレをつけて焼き上げるのに対し、

関西は蒸さずにそのままタレをつけて焼き上げるという大きな違いがあります。



★ウナギの語源

うなぎはかつて、“武奈伎(むなぎ)”という古称がありました。

そもそもの語源としては、

家屋の棟木(むなぎ)のように丸く細長いから

胸が黄色(胸黄)だから

うなぎをさばく際の“むなびらき”に由来している

などの諸説があります。

ちなみに蒲焼きの語源は、“うなぎをそのまま棒に刺して

焼いた形が蒲(がま)の穂に似ているから”というのが有力な説となっています。

